

LES MENUS

Menu de mars

26€ le menu : Une entrée, un plat, fromage ou dessert

19,50€ la formule : Entrée + plat OU Plat + Dessert

Les Entrées : 9€

- Brandade de haddock parfumée au cumin, julienne de pomme Grany Smith, vinaigrette de betterave à l'huile de courge
 - Terrine de gibier maison aux noisettes et pistaches, confiture d'oignons
 - 6 huîtres n°3 Marennes Oléron sup 3,00€

Les plats et légumes : 13€

- Suprême de pintade mijoté façon coq au vin, pomme de terre purée au beurre de Bresse
- Wok de noix de pétoncles et crevettes aux légumes d'antan, lait de coco et curry vert
- Râble de lapin farci aux pruneaux, cuit comme une tajine, semoule légèrement épicée

Les Fromages & Desserts : 7€

- Assiette de Trois fromages affinés ou Fromage blanc, crème de Bresse
- Oranges, pamplemousses et miel d'acacia pris en gelée, cake au spéculos
 - Samossas au chocolat et amande servis chauds, sorbet mangue

Menu Terroir & Mer

36€ ou 39€ le menu : Une entrée, un plat, fromage et/ou dessert

29,50€ la formule : Entrée + plat OU Plat + Dessert

Les Entrées

- Foie gras cuit aux naturel, compotée de figue et vinaigre de cassis
 - Aumônières croustillantes d'escargots, beurre persillé
- Cannellonis de crabe, roquette au parmesan et coulis de langoustine
 - 12 huîtres de Cancale n°3 (supp.3,00€)

Les poissons

- Filet de bar saisi à l'huile d'olive, émulsion minute de pomélos, wok de légumes frais
- Poêlée de noix de Saint Jacques à la fleur de sel , nage crèmeuse safranée et riz noir
Vénééré
- Grenouilles fraîches poêlées en persillade comme en Dombes, crêpes Parmentier
(supp. 2€)

Les Viandes et volailles

- Volaille de Bresse à la crème de vin jaune savagnin, crêpes Parmentier
- Volaille de Bresse à la crème et morilles, crêpes Parmentier (supp. 3€)
- Ris de veau braisé au jus de morille, pomme de terre purée au beurre de Bresse
- Filée de bœuf poêlé (origine France), réduction de Pinot noir, pommes Ratte poêlées au
beurre de Bresse et thym frais
- Râble de lièvre dit " à la royale " foie gras poêlé et compotée de coing

Les Fromages & Desserts

- Assiette de fromages affinés
- Fromage blanc et crème d'Étrez
- Soufflé chaud au Grand Marnier, petite salade de fruits frais (15 mn)
 - Tarte fine aux pommes cuite minute, glace spéculos (15mn)
 - Sorbet cassis, marc de Bourgogne Jacoulot, tuile aux amandes
 - Fondant au chocolat mi-cuit, glace à la vanille Bourbon (15 mn)

LA CARTE DE SAISON

Les Entrées

- Brandade de haddock parfumée au cumin, julienne de pomme Grany Smith, vinaigrette de betterave à l'huile de courge : **9€**
 - Terrine de gibier maison aux noisettes et pistaches, confiture d'oignons : **9€**
 - 6 huîtres Marennes Oléron n°3 : **12€**
 - Foie gras cuit aux naturel, compotée de figue et vinaigre de cassis : **12€**
 - Aumônières croustillantes d'escargots, beurre persillé : **12€**
 - Cannellonis de crabe, roquette au parmesan et coulis de langoustine : **12€**
 - 12 huîtres Marennes Oléron n°3 : **15€**

Les poissons et coquillages

- Wok de noix de pétoncles et crevettes aux légumes d'antan, lait de coco et curry vert : **13€**
 - Filet de bar juste saisi, émulsion minute de pomélos, wok de légumes frais : **22€**
- Poêlée de noix de Saint -Jacques à la fleur de sel, nage crèmeuse safranée et riz noir Vénére : **22€**
- Grenouilles fraîches poêlées en persillade comme en Dombes, crêpes Parmentier : **24€**

Les viandes, volailles, gibiers et abats

- Suprême de pintade mijoté façon coq au vin, pomme de terre purée au beurre de Bresse : **13€**
- Rable de lapin farci aux pruneaux, cuit comme une tajine, semoule légèrement épicée : **13€**
 - Volaille de Bresse à la crème de vin jaune , crêpes Parmentier(sup morille 3.00€) : **22€**
 - Râble de lièvre dit " à la royale ", foie gras poêlé et compotée de coing : **22€**
- Filet de bœuf poêlé (origine France)vigneronne , pommes de terre purée au beurre de Bresse : **22€**
- Ris de veau braisé au jus de morilles, pomme de terre purée au beurre de Bresse : **22€**

Les fromages

- Assiette de fromages affinés : **7€**
- Fromage blanc, crème d'Étrez : **4€**

Les gourmandises

- Orange, pamplemousse et miel d'acacia pris en gelée, cake au spéculos : **7€**
 - Samossas au chocolat et amande servis chauds, sorbet mangue : **7€**
- Soufflé chaud au Grand Marnier, petite salade de fruits frais (15 mn) : **8€**
 - Tarte fine aux pommes cuites minute, glace spéculos (15 mm) : **8€**
 - Sorbet cassis, marc de Bourgogne Jacoulot, tuile aux amandes : **8€**
 - Fondant au chocolat mi-cuit, glace à la vanille Bourbon (15 mn) : **8€**

